

ミニかき揚げ



材 料

(子ども1人分)

むきえび (小).....	25g
冷凍コーン (解凍したもの).....	大さじ2
小麦粉.....	1/4 カップ
卵.....	1/4 個 (大さじ1)
冷水.....	適量
揚げ油.....	適量
塩.....	少々

作り方

- ① むきえびは大きければ3等分に切る。ボウルに小麦粉を入れ、卵と冷水を合わせて1/4カップにしたものを加えてざっくり混ぜる。
- ② 1のボウルにむきえびとコーンを入れて混ぜ、180度に熱した揚げ油に大さじ1ずつ落とし入れてきつね色に揚げる。
- ③ 塩少々をふって冷ます。

かき揚げをふっくら揚げるためには、油の温度が重要なポイントに。温度調節機能を利用すれば、ベストな状態に仕上がります。